#### \* NOTICES \*

Japan Patent Office is not responsible for any damages caused by the use of this translation.

1. This document has been translated by computer. So the translation may not reflect the original precisely.

2.\*\*\* shows the word which can not be translated.

3.In the drawings, any words are not translated.

## **CLAIMS**

[Utility model registration claim]

[Claim 1] The soft ice cream characterized by consisting of a body of a container of the hollow truncation spindle type made from a flexible ingredient which equips a peripheral surface with two or more parallel steps, and a cover plate with an exhaust port which can fit into the opening edge of this body, or the container for extrusion of an imitation.

[Claim 2] The container according to claim 1 with which interpolation of the cover plate with an exhaust port is carried out to the opening edge of the body of a container.

[Claim 3] The container according to claim 1 with which a cover plate with an exhaust port is extrapolated by the opening edge of the body of a container

[Claim 4] The container given in any of claims 1-3 they are with which the exhaust port of a cover plate consists on the same field as a cover plate. [Claim 5] The container given in any of claims 1-3 they are with which the exhaust port of a cover plate is extended in the shape of a nozzle from the cover-plate side.

[Claim 6] A container given in any of claims 1-3 whose bodies of a container are truncated cone forms they are.

[Claim 7] The container given in any of claims 1-5 they are in which an auxiliary cover plate engages with the external surface of a cover plate with an exhaust port further, and it deals.

[Translation done.]

\* NOTICES \*

Japan Patent Office is not responsible for any damages caused by the use of this translation.

- 1. This document has been translated by computer. So the translation may not reflect the original precisely.
- 2.\*\*\*\* shows the word which can not be translated.
- 3.In the drawings, any words are not translated.

# **DETAILED DESCRIPTION**

[Detailed explanation of a design]

[The purpose of a design]

[Industrial Application]

This design is related with the container for extruding the food which has plasticity, such as a soft ice cream, a mousse, Bavarian cream, and whipped cream, to distribution containers, such as a cone mold container. This design is related with the container for storage for a subdivision for taking out from a frozen stocker if needed and distributing to \*\*\*\*\*\* containers, such as a cone mold container, in more detail by using as the container for extrusion the container which kept food, such as a soft ice cream, a mousse, Bavarian cream, and whipped cream, in the state of the refrigeration which maintains plasticity.

[Description of the Prior Art]

(1) Need is extended every year as frozen desert with which dessert food, such as a background soft ice cream, a mousse, and Bavarian cream, agrees in the current trend for the light meal of a software touch to be liked.

Conventionally, such food has been offered using the freezer only for soft ice creams with which the end store was equipped by carrying out freezing of the raw material mix to the bottom of a stirring condition [ \*\*\*\* ]. However, since it is large-sized equipment with the above-mentioned considerable freezer, it is difficult to offer the goods of varieties according to liking of a customer.

So, recently, the circulation gestalt of extruding and dishing up the refrigeration goods containing a bulk container which were mass-produced at works and in which extraction is possible into the container for eating (for example, cone mold container) at an end store is also proposed. However, it is also troublesome to carry out low-temperature storage of the goods containing a bulk container at proper frozen temperature conditions while a bulk container tends to become dirty sometimes.

(2) After, carrying out subdivision restoration of the object food of the specified quantity the trouble of the conventional technique, then these days into subdivision extrusion containers, such as \*\* piston mold, \*\* bellows type and \*\* tube, or a diaphragm bag, this is saved in a freezer, and the method pressed out from the container for \*\*\*\*\*\* extrusion to the container for eating is developed.

However, since there is a sliding surface, precise finishing is required for the piston mold container of \*\*, and it needs the assembly of a piston and a cylinder. In addition, since a pile (stacking) is impossible, a location is taken to storage and circulation, and the upper charging efficiency is not good, either.

\*\* Although it is very easy to use a bellows type as goods, its delivery effectiveness and charging efficiency before restoration are not good like \*\*. And it is attached to what also has a price expensive as a nonreturnable container.

\*\* Although the tube or the diaphragm bag format is excellent in the cost side, it is inferior to the productivity at the time of restoration.

As the \*\* view was carried out above, the actual condition is that there are all merits and demerits in the existing extraction container, and there is no thing satisfactory as a practical container.

[Problem(s) to be Solved by the Device]

Then, the technical problem which this design tends to solve can solve the trouble of the above-mentioned well-known technique, can extrude easily the reversible food with which it filled up in the extrusion container using a hand or an easy instrument, and, moreover, is offering the soft ice cream which can carry out \*\*\*\* satisfaction also in respect of each [ of storage nature, a charging efficiency, and cost ], or the container for extrusion of an imitation

[The configuration of a design]

[The means for solving a technical problem]

(1) In order to solve the technical problem of the outline above, the soft ice cream concerning this design or the container for extrusion of an imitation is characterized by consisting of a body of a container of the truncated spindle type made from a flexible ingredient which equips a peripheral surface with two or more parallel steps, and a cover plate with an exhaust port which can fit into the opening edge of this body.

Lessons is hereafter taken from the main element matters relevant to the configuration of a design etc., a term division is carried out, and it explains. (2) a configuration and a style — bookmaking — a proposal container consists of a body of a container which forms hollow truncation spindle type, and a cover plate with an exhaust port which can fit into the opening edge of this body. The above—mentioned body equips the peripheral surface with two or more parallel steps as the characteristic structure. Although the configuration of the body of a container has the most desirable truncated cone form (truncated—cone form), you may be anomalies, such as a truncated ellipse spindle, a truncated triangular pyramid, a truncated square drill, and a truncated multiple spindle.

(3) The body of the cover—plate above—mentioned container is equipped with the cover plate with an exhaust port which can fit into the opening edge. Although this exhaust port is usually drilled along the flat surface of a cover plate, it may be making the shape of a nozzle prolonged from a cover—plate side by the case. Although the configuration of an exhaust port is arbitrary, configurations, such as a star type and an asterisk form, are usually adopted.

(19)日本国特許庁(JP)

# (12) 実用新案公報(Y2)

(11)実用新案出願公告番号

**実公平7-19273** 

(24) (44)公告日 平成7年(1995)5月10日

| (51) Int.Cl. <sup>6</sup> A 2 3 G 9/22 9/28 B 6 5 D 21/08 | 鐵別記号 庁内整理番号     | FΙ         | 技術表示箇所                                   |
|---|-----------------|------------|--|
| 85/78   | Z               |            |  |
|   |                 |            | 請求項の数7(全 4 頁)                            |
| (21)出願番号  | 実願平2-104856     | (71)出顧人    |  |
| (22)出顧日   | 平成2年(1990)10月3日 | (71)出題人    | 日世株式会社<br>大阪府大阪市中央区北浜2丁目1番9号<br>99999999 |
| (65)公開番号  | 実開平4-62087      | () ELECT   | 日世メリーランドカップ株式会社                          |
| (43)公開日   | 平成4年(1992)5月27日 |            | 大阪府淡木市宇野辺1丁目1番47号                        |
|   |                 | (72)考案者    | 田中 <b>稳</b> 章<br>兵庫県川西市花屋敷 11923         |
|   |                 | (72)考案者    | •  |
|   |                 | (72) 李安孝   | 東京都目黒区柿の木坂1-8-14<br>暦沢 泰三                |
|   |                 | (12)-5 жен | <b>大阪府淡木市山手台 1216</b>                    |
|   |                 | (74)代理人    | 弁理士 原 謙三                                 |
|   |                 | 審査官        | 種村 藝樹                                    |
|   |                 |            |  |
|   |                 |            |  |

# (54) 【考案の名称】 押出用容器

-

# 【実用新案登録請求の範囲】

【請求項1】周面に複数の平行段部を備える可曲性材料 製の中空截頭錘形の容器本体と、該本体の口縁部に嵌合 しうる排出口付蓋板とからなることを特徴とするソフト クリーム又は類似品の押出用容器。

【請求項2】排出口付蓋板が、容器本体の口縁部に内挿される請求項1記載の容器。

【請求項3】排出□付蓋板が、容器本体の□縁部に外挿される請求項1記載の容器。

【請求項4】蓋板の排出口が、蓋板と同一面上に存する 10 請求項1から3のいづれかに記載の容器。

【請求項5】蓋板の排出口が、蓋板面からノズル状に伸びている請求項1から3のいづれかに記載の容器。

[請求項6] 容器本体が、截頭円錐形である請求項1~3のいづれかに記載の容器。

2

【請求項7】排出口付蓋板の外面に、更に補助蓋板が係着されうる請求項1~5のいづれかに記載の容器。

【考案の詳細な説明】

【考案の目的】

[ 産業上の利用分野 ]

本考案は、ソフトクリーム、ムース、ババロア、ホイップドクリーム等の可塑性を有する食品をコーン型容器等の分配容器へ押し出すための容器に関する。より詳しくは、本考案は、ソフトクリーム、ムース、ババロア、ホイップドクリーム等の食品を可塑性を保つ冷凍状態で保管した容器を押出用容器として、必要に応じ冷凍ストッカーから取り出してコーン型容器などの供食用容器へ分配するための小分け用保管用容器に関するものである。 [従来の技術]

(1)背景

3

ソフトクリーム、ムース、パパロアなどのデザート食品 類は、ソフトタッチの軽食が好まれる現在の風潮に合致 する冷菓として年々需要が伸びている。

従来、これらの食品は、末端店舗に備え付けたソフトク リーム専用フリーザーを用い、原料ミックスを緩和な攪 拌条件下にフリージングすることにより提供されてき た。しかし上記フリーザーは相当大型の装置であるか ら、順客の好みに合わせて多種類の商品を提供するのは 困難である。

ク容器入り冷凍商品を末端店舗にて喫食用容器(例えば コーン型容器)内へ押し出して盛り付けるという流通形 態も提案されている。しかしバルク容器はともすれば不 潔になり易いと共に、バルク容器入り商品を適正な冷凍 温度条件に低温保管するのも面倒である。

## (2)従来技術の問題点

そこで、近来は①ピストン型、②ベローズ型及び③チュ ーブ又は絞り袋等の小分け押出容器内に所定量の対象食 品を小分け充填した上、とれを冷凍庫内に保存し、用時 ている.

しかしΦのピストン型容器は、摺動面があるため精密な 仕上げが必要であり、かつピストンとシリンダーとの組 立が必要である。加えて、積み重ね(スタッキング)が できないため保管及び流通に場所を取り、その上充填効 率もよくない。

②のベローズ型は、商品として非常に使い易いが、□と 同様に充填前の配送効率及び充填効率が良くない。か つ、価格も使い捨て容器として髙価なものにつく。

が、充填時の生産性に劣る。

以上通観したように、既存の絞り出し容器にはいづれも 一長一短があり、実用的な容器として満足なものがない というのが実情である。

## [考案が解決しようとする課題]

そとで本考案が解決しようとする課題は、上記公知技術 の問題点を解決し、押出容器内に充填された可塑性の食 品を手又は簡単な器具を用いて容易に押し出すことがで き、その上、保管性、充填効率及びコストの各面でも略 々満足できるソフトクリーム又は類似品の押出用容器を 40 い。 提供するととである。

### 【考案の機成】

# [課題を解決するための手段]

# (1) 概要

上記の課題を解決するため、本考案に係るソフトクリー ム又は類似品の押出用容器は、周面に複数の平行段部を 備える可曲性材料製の截頭錘形の容器本体と、該本体の □縁部に嵌合しうる排出□付蓋板とからなることを特徴 とする。

分けして説明する。

#### (2)形状及び構造

本案容器は、中空截頭錘形をなす容器本体と、該本体の □縁部に嵌合しうる排出□付蓋板とからなる。上記本体 は、その特徴的な構造として、その周面に複数の平行段 部を備える。容器本体の形状は截頭円錐形(円錐台形) が最も好ましいが、截頭楕円錘、截頭三角錐、截頭四角 錐、截頭多角錘などの異形であってもよい。

### (3)蓋板

そとで、最近では工場で量産された絞り出し可能なバル 10 上記容器本体は、その口縁部に嵌合しうる排出口付蓋板 を備える。との排出口は、普通蓋板の平面に沿って穿設 されるが、場合により蓋板面から延びるノズル状をなし ていてもよい。排出口の形状は任意であるが、普通星 型、アステリスク形等の形状が採択される。しかし所望 により単なる円形にされてもよい。排出口の形状及びそ の開口面の大きさは、被押出材料による造形の態様及び 被押出材料の粘度、押出速度等の要因により変化しうる ので、実験的に適宜適当な形状及び大きさを決定するの が良い。

該押出用容器から喫食用容器へ絞り出す方式が開発され 20 上記容器本体の□縁部には、通常、本排出□付蓋板の周 縁部と係合しうるアンダカット部を有するのが望ましい が、被せ蓋形式の蓋板を設ける場合は、アンダカット部 は不必要である。

### (4) 材料

上記容器本体は、硬目の可曲性材料、例えばポリプロピ レン、高密度ポリエチレン、ポリ塩化ビニル、対衝撃性 ポリスチレン、ポリカーボネート、ポリアミド、エチレ ン・酢酸ビニル共重合体、ポリメチルメタクリレート、 `アセチルセルロース、硬質耐水紙などの材料を用いて作 ③のチューブ又は絞り袋形式は、コスト面で優れている 30 られる。熱可塑性合成樹脂には一般に真空又は圧空成形 法が適用できるため、生産性の点で有利である。 また排出口付蓋板も、上記合成樹脂、厚紙などにより作 られる.

# (5)補助蓋板

本案容器は、本体の内部に被押出材料を充填した上、被 充填材料の上部に排出口付蓋板を被せて利用されるが、 衛生上の見地から、更に補助蓋板を用いて排出口を閉塞 しておくのが望ましい。との補助蓋板は、排出口付蓋板 全体を覆ってもよいし、或は排出口のみを被覆してもよ

# (6)対象食品及び使用法

本考案容器の対象となる食品は、例えばソフトクリー ム、ムース、ババロア、ホイップドクリーム、メレンゲ 等の低温又は常温下に可塑性を保つ食品である。これら の食品を本案容器内に充填した上、望ましくは押出装置 を用いて喫食用容器内へ押し出す。押出装置は、一般的 に固定台とネジ軸又は加圧流体圧等により駆動されるプ ッシャーとを備え、該固定台上に排出口が下向きになる ように載置された被押出食品入りの本案容器を載せ、プ 以下、考案の構成に関連する主要な要素事項等につき項 50 ッシャーを駆動させることにより、内容食品が本体の変 5

形につれ排出口を経て押し出されるように構成される。 なお、ソフトクリームをコーンに盛り付けるような場合 は、コーン載置台を偏心的に取り付け、該載置台に押出 時回転運動を与えるのが望ましい。

#### [作用]

本案容器は、自体段付きの截頭錘形をしているため、加 圧により扁平状に変形して内容食品を略々完全に排出す る。かつ、截頭錘形をしているため、多数の容器を重ね 合わせ保管することができるから、保管や輸送に際し嵩 張ることもない。特に截頭円錐形に賦形されたものは、 強度が高く、しかもスタック時に方向性がないから、取 扱が一層容易である。

加えて、精密さを要求されないから製造コストが安く、 しかも手で押し出すととも可能であるなど、従来容器の 欠点を大幅に改善する効果が得られる。

#### 「実施例〕

以下、実施例により考案具体化の例を述べるが、例示は 単に説明用のものであって、考案精神の限定を意図した ものではない。

### 実施例1

第1図は、本案押出容器の一具体例の破断正面図、第2 図は、その排出口側から見た平面図、第3図は、前二図 の容器の押出後における被圧潰容器の概略断面図であ 2

全体1.は、ポリスチレン樹脂の薄板を真空成形して得られた多数の階段状段部3,3・・付き截頭円錐形の容器本体2と、該本体2の口縁部付近のグルーブ4の内部に嵌合する排出口6付き厚紙製蓋板5と、該蓋板の上部を覆う厚紙製の摘み8付補助蓋板7とから構成される。

使用に当たり、押出容器1、の内部に任意の被押出食品Fを充填し、補助蓋板7を除去した上、本体2の底部2a側から加圧すると、食品Fは、本体2の変形につれ排出口6を経て押し出され、後者2は最終的に第3図に略示したような略々扁平な板状体となる。

#### \* 実施例2

第4図は、実施例1の押出容器を冷凍ホイップドクリームの押出用容器に変形した例を示す第1図と同様の概略 断面図、第5図は、その排出口側から見た平面図である。

本例の容器1、における本体2は前例のものと同様であるが、浅い皿状の排出口付蓋板5′は薄い合成樹脂製であって、かつその排出口6′は円筒形である。そして該排出口6′の開口部キャップ状の補助蓋板7′が覆う。な10 お、本蓋板5′の周縁部は、本体2のナール部2bに外挿されている。

本例の押出容器1。の使用法は前例のものと同様である。 【考案の効果】

以上説明した通り、本考案に係る押出容器は、容器内に 充填された可塑性の食品を手又は簡単な器具を用いて容 易に押し出すことができ、その上、保管性、充填効率及 びコストの各面でも略々満足できるソフトクリーム又は 類似品の押出用容器を提供し得たことにより、関連産業 界の合理化に寄与しうる。

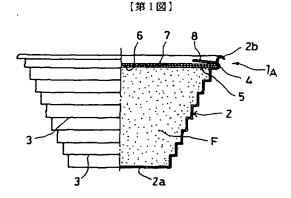
### 20 【図面の簡単な説明】

第1図は、本案押出容器の一具体例の破断正面図、第2図は、その排出口側から見た平面図、第3図は、前二図の容器の押出後における被圧潰容器の概略断面図、第4図は、実施例1の押出容器を冷凍ホイップドクリームの押出用容器に変形した例を示す第1図と同様の概略断面図、第5図は、その排出口側から見た平面図である。図中の符号の意味は以下の通り:-

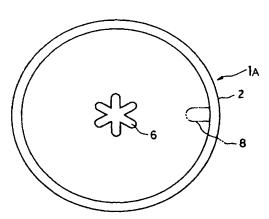
1., 1.: 本案押出容器の全体;・2:1., 1.の本体;・2a:1., 1.の底部,2b:同ナール部;・3:2の階段状段部、30 4:2のグルーブ;・5:1.の排出口付蓋板、5′:1.の排出口付蓋板;・・6:5の排出口、6′:5′の排出口;・7:1.の補助蓋板、7′:1.のキャップ状補助蓋板。・・8:7の摘み。

F:被充填食品。

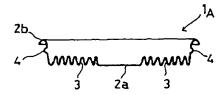
.



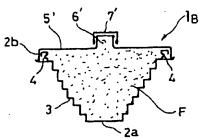




【第3図】



【第4図】



【第5図】

